

Como os Açores ficaram posicionados na rota do chá a nível internacional

temos notícias de chá a crescer na Ilha de São Miguel, na Madeira e pouco depois no Minho e outros locais do continente Português.

Assim se chega a São Miguel? Vamos por partes.

O documento mais antigo conhecido, que confirma a existência de chá a crescer espontaneamente na ilha Terceira em finais do século XVIII, é uma carta do Capitão-Geral dos Açores ao Rei em 1801. No entanto, é provável que houvesse, em finais do século XVIII, chá em outras Ilhas dos Açores. Para S. Miguel, temos à volta da década de trinta do século seguinte, as versões (transmitidas quatro décadas depois) de Jacinto Leite Betencourt, nas Calhetas, da Ribeira Grande, do criado de João Soares de Sousa Canto e Albuquerque, em Santo António, Ponta Delgada, e de José Inácio Machado de Faria e Maia, Ponta Delgada.

Mas não é seguro ainda?

A primeira notícia, até agora conhecida e confirmada de chá na ilha de São Miguel, identifica as Furnas, o ano de 1854 e José do Canto. Porém, terá sido entre 1860 e 1866 que ocorreram as primeiras tentativas sérias (mas sem êxito) de cultivo e produção de chá, pela mão de José Jácome, de José do Canto e de Ernesto do Canto, para mencionar os identificados. Edmond Goeze, a propósito da visita de recolha e de estudo que efetuara em Setembro de 1866, confirma-o.

E os primeiros êxitos do chá em São Miguel?

Em finais de 1867, tendo reformulado as suas experiências, José do Canto experimenta cultivar chá em diversos locais das suas propriedades no Porto Formoso, Furnas, Pico da Pedra e Grimaneza. A partir de Janeiro de 1868, fez o mesmo no Pico Arde. Em Maio de 1868, recebe do Porto Formoso a notícia de que o chá estava com bom aspecto.

E quanto ao fabrico do chá?

A este propósito, Francisco Maria Supico, diz-nos que '(...) metiam algumas folhas tenras em garrafas, e quando estavam secas, faziam chá. Porque era amargo, não o podiam beber.' Portanto, não prestava. Por isso, diz Goeze, não tiveram outro remédio: 'viram-se enfim obrigados a mandar vir, chins, para os encarregar dessa indústria e para instruir os habitantes da ilha.'

Foi então que a SPAM entrou no chá?

A proposta que levaria a SPAM a assumir a liderança do projecto do chá na Ilha de São Miguel, antes de ser apresentada por Ernesto do Canto na Assembleia-Geral da Sociedade, a 30 de Novembro de 1873, terá sido previamente discutida entre este e o irmão José do Canto e, provavelmente, entre os irmãos Canto e sócios destacados da Sociedade.

Quais eram os objectivos da SPAM quanto a este projecto? Seria para substituir a laranja?

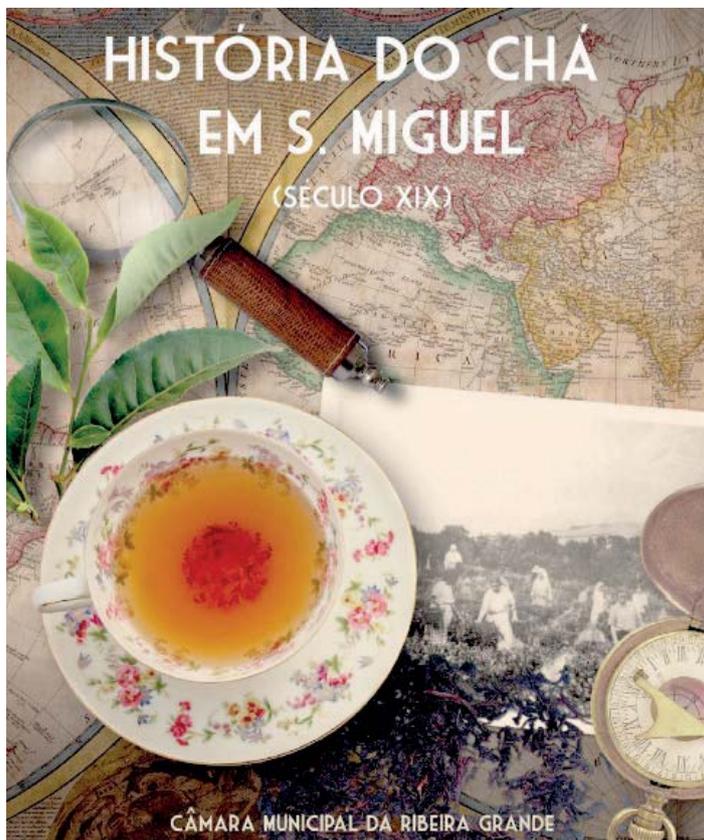
Não. Em concreto: Que surgissem fábricas/oficinas privadas (de sócios ou não sócios); Que o chá viesse ocupar terrenos pobres, que não competiam com outras culturas; Que esta cultura fosse complementar a outras; Que fosse um produto exportável para o continente estrangeiro.

Como encarava o projecto?

A SPAM preparava a sede, a biblioteca, a fábrica/oficina, procurava um terreno para ensaios e os sócios semeavam chá e experimentavam fazê-lo. A dimensão empírica e o suporte literário do projecto, bem como a experimentação, são componentes indissociáveis do projecto.

E na chegada dos chineses?

Após reveses e demais peripécias, tufões, mudança de Governadores e problemas com os Grémios Chi-



Livro do historiador Mário Moura

neses, em Março de 1878, quando chegam de Macau Lau-a-Pan e Lau-a-Teng, a melhor plantação que encontram é a do Pico Arde de José do Canto, que virá a ser a mais utilizada nas experiências. Tanto mais que José do Canto tinha aí montado a sua fábrica/oficina, pronta ainda antes da SPAM.

Que chá se produziu então?

Na primeira temporada de chá, de 1878, produziu-se aproximadamente oito quilos de chá preto e dez de verde. Na segunda temporada de 1879, fabricou-se cerca de 51, 808 quilos de chá, dos quais, sensivelmente metade de preto e de verde. Também se produziu chá de ponta branca e do povo. Para o chá branco, fabricou-se nesta época apenas cerca de 224 gramas.

Como foi avaliada a prestação de Lau-a-Pan?

Foi qualificada, em privado, como tendo sido razoável; em público, foi classificada como boa, porém, não satisfaz as expectativas iniciais da SPAM. Aliás, foi preciso mandar vir outros dois chineses mais tarde.

Quando ocorre isso?

É bem provável que um violento artigo de 1884, no rescaldo do adiamento da Exposição Agrícola de Lisboa de 1883 para 1884, atacando José do Canto e Francisco de Melo, tenha levado José do Canto a mudar por completo o rumo ao seu chá. 1885, descontente com a pouca qualidade do fabrico do chá local, inicia o processo de mandar vir, da China (Macau), dois novos técnicos. Ora, por causa da doença e morte da esposa, e pela atenção que as partilhas patrimoniais decorrentes lhe exigiram, só o consegue depois de 1889/1890.

Quando chegam?

Contratados por José do Canto, Chon Sem e Lan sam chegam provavelmente de Macau, via Hong-Kong, Londres, Lisboa a Ponta Delgada a 8 de Dezembro de 1891. A temporada terminou talvez por volta de 30 de Setembro de 1892. O resultado da campanha traduziu-se em c. de 765 quilos de chá. 15 vezes mais do que em 78/79.

E as máquinas?

O Britânico Harrison e máquinas em 1893. Para obter bom chá, verde, preto ou de outra qualidade, era necessário secar e enrolar adequadamente a folha, aliás, essa fora sempre a pecha. É provável que as máquinas encomendadas por José do Canto, ou algumas delas, fossem patentes de Jackson mas produzidas nas fábricas Marshall.

Início das exportações: continente?

A qualidade do seu chá foi aprovada na China e em Inglaterra. José do Canto manda chá para o Porto a José Pinheiro da Silva, a 12 de Julho de 1893. Em 1898, a exportação de chá de José do Canto atinge 68,29% das exportações dos Açores para o continente no entanto, globalmente, as exportações de chá dos Açores para o Continente significavam 2% do total.

Exportar para fora do país?

Em 1878, houve até quem predissesse que, a partir do momento em que o chá açoriano equivalesse ao chá vendido nos principais mercados do chá inglês teria tudo a temer. Mesmo assim, em inícios do século XX, Supico achava que não e Cabido, por volta de 1913, afirmava que era chá apenas para o continente.

O exemplo de José do Canto frutificou?

Tendo provado que o chá era viável, o seu exemplo arrastou José Bensaude, talvez o maior empresário da ilha, segundo Fátima Sequeira Dias. Levou Raposo do Amaral e outros mais a investirem no chá. Entre 1895 e 1913, o número de fábricas/oficinas cresceu de seis prováveis, em 1895, (1- Canto, 2-Visconde Faria e Maia, 3- Frederico Serpa, 4- Mafoma, 5- Condessa; 6- Pico do Refúgio), para dez, em 1905, e nove com alguma maquinaria, mais trinta e oito pequenas, em 1913.

Uma avaliação do projecto do chá em S. Miguel?

Podé provisoriamente fazer-se o seguinte balanço: Um dos objectivos confessos era ganhar quota para o chá no mercado externo, face ao gigante britânico e não fora minimamente atingida. Outro objectivo, o de bater a concorrência do chá estrangeiro no mercado nacional, também não fora atingido. Que fosse um produto exportável para o continente e estrangeiro: parcialmente. O objectivo de alcançar apoios legais e incentivos ao cultivo e à produção de chá, também não foi atingido. Nem o objectivo de aprender a fazer chá, como se viu, foi plenamente atingido. Que surgissem fábricas/oficinas privadas (de sócios ou não sócios): cumpriu. Que o chá viesse ocupar terrenos pobres que não competiam com outras culturas: cumpriu. Que esta cultura fosse complementar a outras: cumpriu.

Porquê?

A resposta, se calhar, é-nos dada por Anibal Cabido em 1913. Carestia da mão-de-obra local; Baixa produtividade por hectare; Fabrico quase idêntico por parte dos cultivadores; Muitos agentes de venda; Desonestidade de comerciantes; Aposta errada de cultivadores em produtos de retorno imediato. Mas, ao mesmo tempo, aponta soluções: Chá fabricado com uniformidade; Continuada protecção; Baixos salários; Melhores sementeiras; Melhores cuidados na cultura e no fabrico; Mecanização e uniformização de processos.

Haverá outras visões do chá?

Sim, por exemplo o balanço feito em 1960 por Amâncio Faria e Maia, homem ligado ao chá desde o início (pelo Pai e depois por ele). Diz ele: 'A cultura não enriqueceu nenhum dos agricultores ou industriais que nela trabalharam. Deu-lhes um rendimento estável, apesar das crises periódicas e curtas euforias que estimularam esporádicos aumentos de áreas e produção, mas teve o grande mérito de melhorar terrenos pobres que presentemente são óptimos campos para qualquer cultura até 400 metros de altitude.' E ainda outra, que não resisto a transcrever, da autoria da saudosa Fátima Sequeira Dias, uma pergunta e uma resposta pertinentes. Primeiro, a pergunta: 'Como explicar que, afinal, a "prosperidade" dos diversos ciclos económicos da agricultura nunca tivesse conseguido erradicar a pobreza estrutural da população açoriana?' Resposta: 'Quanto a nós, as raízes dessa mesma prosperidade têm tido origem na fraca remuneração do factor trabalho. Daí, a falsa prosperidade.'

E agora, que vai fazer acerca do chá?

Já está na calha o II Volume da História do Chá. Avancei no estrito âmbito cronológico do tema; Estudei mais as fábricas/oficinas de chá; Pesquisei mais sobre salários e o trabalho das mulheres, raparigas, rapazes e homens; considereei novos instrumentos de pesquisa (OCR); Levantei de modo mais exaustivo títulos de periódicos que possam ter existido e cotejê-los com os sobreviventes; Aprofundei o conhecimento de Macau, do Brasil e de Portugal Continental.

Nélia Câmara